①薛伟(左)、李晓洁核对啤酒核酸检测报告与实物的相符度。
②李晓洁在凉菜间检查毛豆新鲜度。
③李晓洁仔细查看冷柜中的啤酒标识。

巡查餐饮卫生不留死角　严把物流通道不留“后门”

守护食全酒美，他们可是认真的

□文/图　本报记者　王雪

“请出示这些进口啤酒的核酸检测报告，以便我们核对实物是否相符。”日前，西海岸新区金沙滩啤酒城沃斯坦啤酒大篷后方的冷库中，区市场监管局啤酒大篷巡查三组组长薛伟对现场负责人说道。

随后，三名组员对照报告单，对冷库内外的成箱、金属桶等类型的啤酒进行了详尽对照检查。

薛静淼手中的仪器读数为“2”，这表明被检测餐具的洁净度很好(数值30以下为合格)。

秋毫必察

一日三巡餐饮卫生

“我们每天至少要早中晚巡查三遍，查验检验合格证明、生产许可证、原料的储存条件等，每个经营业户都不能遗漏。”走进沃斯坦啤酒大篷的厨房，薛伟对记者介绍道，为规范并指导各业户的经营活动，区市场监管局提前介入并派驻执法人员进行“一日三巡”，尤其对进口啤酒、生鲜海产品和肉类等重点板块做到扫描式、地毯式、巡回式排查，确保不留死角。

“花生毛豆闻着新鲜，捏搓不粘手，不是隔夜菜。”进入凉菜间后，组员李晓洁随即展开排查，“一旦发现隔夜饭菜、不新鲜的海鲜及不允许出现的食材，我们会第一时间强制清理。”组员扈金鹏则在大灶间“扫描”。“首先检查厨房卫生是否合格，生熟冷热有无混放。”扈金鹏告诉记者，“我们对啤酒城内的餐饮店严格实施色标管理，厨房内的案板和刀具根据不同食材各有颜色标识，例如用于生肉的案板和刀具要用红色，海鲜产品用蓝色，蔬菜用绿色……这样能从源头有效避免细菌感染。”薛伟则在清洗间开展检查，“酒杯等餐具是否按照规范清洗，消毒液比例是否正确，都在我的检查范围内。”

“目前我们已累计出动执法人次660人次，巡查1980户次，销毁过夜啤酒175升，出具监督意见书241份，最大程度保障消费者吃得放心、玩得舒心。”薛伟说。

专业快检

餐饮器具就地取样

正当巡查三组在查看工作人员的健康证时，检测组来到大篷中，随机选取餐具进行检测。“我们负责日常食材的采样检测和餐饮器具的现场ATP检测。”检测组组员薛静淼取出采样工具对塑料“啤酒炮”内壁进行取样，随即放入检测设备中。“ATP可以通俗解释为洁净度，数值正常在30以下为合格。”不到10秒，设备检测完毕，抽样餐具数值显示为“2”。“这就意味着餐具洁净度很好。”另一位组员李妮在一旁做好记录。

ATP检测完毕，两人将啤酒城内各类食品的采样带回位于啤酒城西门附近的食品快检室进行快检。“检测项目包括水果蔬菜的农残检测、鲜海产品的孔雀石绿、养殖水产品氯霉素检测等。”李妮说。只见她取少量金针菇放入反应杯中，加入农残缓冲液，将蔬菜和缓冲液充分融合。之后，在食品综合分析仪中加入两条试纸，在一条试纸中滴入没有金针菇的反应液，另一条试纸上滴入从金针菇反应杯中取出的反应液。8分钟后，分析仪上显示结果，整个农残检测过程10分钟内就可完成。

“孔雀石绿、瘦肉精等检测较为复杂，需半个多小时；蔬菜快检只需十分钟。”李妮说，快检室的3名技术人员每天对食品农药残留、餐具ATP等进行现场检测，已完成快检997批次。

唯一通道

条件全符方可入园

8月11日凌晨1时许，游客散去，本该归于寂静的啤酒城西入口物流通道监测站却一片繁忙——区市场监管部门的工作人员于海龙正和同事对进入啤酒城的货车进行食品安全合格检查。他们所在的这条通道是所有食品进入啤酒城的唯一渠道，也是食品安全的第一道防线。

“进入金沙滩啤酒城的所有食品、饮品需要提供供货单位的营业执照、食品经营许可证、随货通行单据以及生产许可证复印件、同批次的检测合格报告等，特别是国外进口食品和酒水，必须进行核酸检测并出具“检测阴性”的证明，完全符合条件的才能进入啤酒城，有任何一项不符合标准的就禁止进入。”于海龙说，8日就有一辆载有散装啤酒的车辆被拦，原因是缺少啤酒的检测合格报告。

于海龙告诉记者，这条通道上每天有数百辆车进入园区，最多的一天通行车辆达420辆。如此繁重的工作量丝毫没有影响审查的严格、规范，截至8月10日，物流通道已检测1445车次，货物检测9230批次。

“我们一定会严把餐饮卫生、食品检测、物流通道三大关口，筑起一道牢固的安全防线，让游客享受放心安全的美食和啤酒。”于海龙坚定地说道。